

Cooking for Kings - Ian Kelly

Considéré comme le père de la Haute-cuisine française, Marie-Antoine Carême dit «Antonin» (1783-1833) fût le premier cuisinier à porter la toque et le titre de Chef. De Napoléon, en passant par le baron de Rothschild, le tsar Alexandre et le roi George IV, il a sublimé les plus grandes tables du monde. En hommage à son prestige, ses contemporains l'ont surnommé "le cuisinier des rois et le roi des cuisiniers". Antonin Carême est l'inventeur du vol-au-vent, du millefeuille, de la charlotte et du petit four. Il est également l'auteur de plusieurs traités gastronomiques qui se donnaient pour ambition d'élever la cuisine au rang d'art culinaire.

Pourtant, Antonin Carême n'est pas né avec une cuillère en argent dans la bouche. Abandonné par ses parents en 1792, il fait ses premiers pas comme aide de cuisine dans une modeste gargote. A l'âge de 17 ans, il entre au service du célèbre pâtissier Bailly de la Rue Vivienne à Paris. Devenu préposé à la confection des pièces montées, il dévoile son talent en réalisant de véritables œuvres architecturales sucrées et salées. Remarqué par M. de Lavalette dont la table était célèbre, il devient ensuite le cuisinier officiel du Prince de Talleyrand, puis celui du régent d'Angleterre. Bientôt les nobles et les têtes couronnées du monde entier vont se l'arracher.

Le livre de Ian Kelly ("Cooking for Kings: The Life of Antonin Careme, the First Celebrity Chef", Short Books, réédition 2009, 287 p.) est agrémenté de nombreuses illustrations, recettes de cuisine et menus de réceptions publiés par Carême. L'auteur a composé de courts chapitres qui sont autant de petits tableaux invitant le lecteur aux plus fastueux banquets du temps. Mais derrière l'apparat, il y a les coulisses: l'angoisse de l'échec, l'organisation minutieuse qui ne tolère aucun écart de chronomètre et surtout un travail éreintant dans les vapeurs mortelles des cuisines du 19ème siècle. Cuisinier passionné et artisan de la perfection, Antoine Carême aura aimé son art au point d'en mourir.

Journaliste, romancier et dramaturge, Ian Kelly est l'auteur de biographies historiques consacrées à Casanova, Beau Brummell. Aucune n'a été traduite en français à ce jour.

Concernant Antonin Carême, on peut en revanche se reporter à la biographie de Philippe Alexandre ("Le Roi Carême", Le livre de Poche, 2005, 473 pages) et aux ouvrages du maître dont "Le pâtissier pittoresque" de Antonin Carême (Mercure de France, 2003, 89 pages).

Par

Publié sur Cafeduweb - Historizo le vendredi 18 septembre 2009

Consultable en ligne : <http://historizo.cafeduweb.com/lire/11294-roi-cuisiniers.html>